

Pikku salaisuuksia OKA-kahvin synnystä sekä onnistuvien keittotapojen kertausta

Miten OKA papu antaa Teille koko sydämensä?



OKA-kahvipavut on paahdettu siten, että niiden sydän on yhtä ruskea kuin papujen pinta. Tällöin jokainen murenkin joutuu luovuttamaan täyden arominsa — näin tulee myös jokainen papu riittoisammaksi. Todetkaa tämä itse — vertailkaa jauhetun kahvin väriä papujen väriin — ne ovat samat!

Tästä johtuu sanonta: »OKA-papu antaa Teille koko sydämensä.» Hyvässä kahvipavussa on neljä ominaisuutta, jotka tekevät siitä valmistetusta juomasta — kahvista — juomien kuningattaren:

- PIRISTÄVÄ VAIKUTUS
- AROMIT
- RUNSAAN TÄYTELÄINEN MAKU sekä
- PAVUN PAAHTUVAISUUS

OKAn kahvipaahtimon tehtävänä on valita oikeat kahvilaadut ja valmistaa niistä sekoitus, jossa voimakkuus, aromit ja täyteläisyys yhtyvät sopivimmin.

OKAn 80 makuneuvostoa lähettävät jatkuvasti uutta »makutietoutta». Sen perusteella OKA valikoi suoraan kahvilaatujen alkuperäismaista tarkoitukseen parhaiten soveltuvat laadut. OKAn paahtimossa ne sitten paahdetaan ja sekoitetaan Suomen kansan mielikahviksi.

Nykyisin OKA-sekoituksiin käytetään seuraavia laatuja:

RIO

— voimakas, runsasmakuinen ja aromiltaan hapahko — antaa monien kahvin ystävien mieleisen piristävän sävyksen ja voimakkaan värin.

SANTOS

— tulee kuten Riokin Brasiliasta — maultaan makeampi ja aromiltaan voimakas — verraton sekoituksen runkolaatu, kun siihen lisätään hiven voimakkaita ja täyteläisiä laatuja.





MINAS

— myös brasilialainen laatu — voimakas ja aromiltaan hapahko, mutta samalla kuitenkin »pyöreähkö» — riittoisuutensa vuoksi verraton runkolaaduksi.

COLOMBIA

— Medellin-, Manizales ja Bogotalaadut ovat erittäin hienoaromisia, makeahkoja, voimakkaita ja pyöreän täyteläisiä — runsas kofeinipitoisuus — paahtuvat kauniiksi. Colombia-kahvit ovat niitä harvoja laatuja, joista sekoittamattakin saadaan hyvänmakuinen juoma.

COSTA RICA

— täyteläinen, mietojen, hienojen aromien sävyttämä voimakashappoinen kahvi — käytetään runkokahvien mausteena.



VENEZUELA

— Caracas-, La Cuayra- ja Puerto Capello-kahvit ovat kaikki maustekahveja — pienikin erä sekoituksessa tuo esiin niiden voimakkaan, nautinnollisen säväyksen.

SALVADOR

— mietohappoinen, voimakkaan täyteläinen laatu — päästää maustekahvien hienot aromit esiin.

GUATEMALA

— voimakas, makeahappoinen, hienon arominsa säilyttävä — kestävä ja täyteläinen runkokahvi.

MOCCA

— kotoisin Abessiniasta ja Arabiasta, kahvin vanhimmista alkuperäismaista — voimakas ja makea kahvilaatu — erinomainen lisä sekoituksiin, sillä se jalostaa ja korostaa muiden kahvilaatujen hyviä ominaisuuksia — juuri siitä syystä useimmissa OKA-sekoituksissa on MOCCAA.

Ajatelkaahan, näin monista eri kahvilaaduista on valmistettu Teidän mielikahvinne — OKAn eri sekoitukset!



Kahvi-juoman maku riippuu myös keittäjästä

Nautinnollisen kahvijuoman syntyyn ei riitä pelkästään oikeiden kahvilaatujen valinta ja paahtamisen hienoudet. Kahvin keittäminen on se »salainen» taito, jolla arkikahvistakin tehdään juhlajuoma. Mutta valitettavan usein juuri tässä vaiheessa sattuu pieniä virheitä, jotka saattavat pilata hienoimmankin kahvilaadun.

Jos esimerkiksi tunnette keittiössä voimakasta kahvin tuoksua, voitte olla varma, ettei kahvin keitto ole täysin onnistunut. Ne ihanat aromit, joiden pitäisi olla vielä pannussa, ovatkin karanneet — ne eivät rikastuta enää juomaanne — kahvinne on hengetöntä.

KAHVIA EI PIDÄ KOSKAAN KIEHUTTAA LIIKAA

sillä silloin
1. kahvin maulle ja vatsallennekin vahingolliset parkkihapot liukenevat juomaan
2. kahvin aromit joutuvat hukkaan

Miten voimakasta pitää hyvän kahvin olla, käytetäänkö kermaa vai **ei** — nämä ovat makuasioita. Ne ratkaisee jokainen kahvin ystävä oman makunsa ja tapojensa mukaan.

OKA- kahvin muutamia keittotapoja

Nautinnollisen ja onnistuneen OKA-kahvin »valmistussalaisuudet» ovat yksinkertaisia:

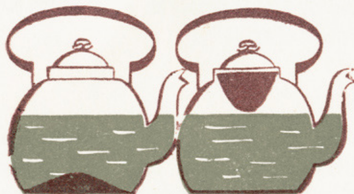
»KUUMAKEITTÄMINEN»

Hyvin pestyyn kahvipannuun **mitataan** esim. 10 kupillista raikasta, **puhdasta vettä.** Se kuumennetaan lähelle kiehumapistettä. Nyt lisätään pannuun mainittua vesimäärää kohti 11 teelusikallista OKA-kahvia. Annetaan

kiehahtaa **hetkinen** ja sitten kahvi **selviämään.** Ellei kahvia heti juoda, on se kaadettava toiseen lämmitettyyn pannuun. Tällöin valmis kahvi ei joudu tarpeettoman kauan seisomaan kiehuneiden porojen päällä ja ottamaan niistä itseeensä parkkihappoja — kitkerää makua.

»KYLMÄKEITTÄMINEN»

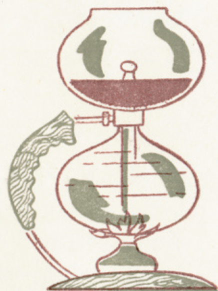
Kahvijauhe **mitataan puhtaaseen pannuun** ja **raikas vesi** kaadetaan päälle Kuumennetaan kiehumapisteeseen, mutta **ei varsinaisesti keitetä,** sillä hienot aromit ovat kerinneet liueta jo kuumenemisen aikana. Lisäkeittäminen irrottaisi enää karvaat parkkihapot. Kahvin annetaan **selvitä.** Valmis kahvi kaadetaan pois porojen päältä.



»PUSSIKAHVI»

Ohuesta kankaasta valmistettuun pussiin mitataan jokaista kupillista kohti 2 teelusikallista **hienoksi jauhettua** OKA-kahvia. Pussi asetetaan tiiviisti pannun suulle. **Kiehuva**

vesi kaadetaan hitaasti pussiin kahvijauhojen päälle ja kansi asetetaan tiukasti paikoilleen. Pannu pidetään kuumana, kunnes vesi on valunut jauhojen läpi. Säästämismielessä voidaan tämä suodattaminen toistaakin. Kun suodattaminen on suoritettu, poistetaan pussi ja kahvi on valmista nautittavaksi.



Uudesta pussista poistetaan sivumaut kiehauttamalla se ennen käyttöä kahvissa. Käytön jälkeen pussi huuhdellaan — **säilytetään puhtaassa vedessä.** Sitä ei saa päästää välillä kuivumaan.

»AROMIPANNUN» KÄYTTÖ

Suositeltava keitin on alumiinista tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu aromipannu. Pannun yläosassa on reijitetty siiviläkuppi, johon **kahvijauhe mitataan.** Vesi kulkee ainoastaan kiehuessaan kahvijauheen läpi — kiertäminen tapahtuu useaan kertaan. Valmis kahvi ei joudu tässä — ku-

ten pussikahvissakaan — kosketuksiin porojen kanssa. Parkkihapon karvautta ei tule vahingossakaan mukaan. Lisäksi aromipannu ei kiehu koskaan yli.

KAHVIN LISÄKKEIDEN KÄYTÖSTÄ

Kahvijauheen säästämiseksi voidaan joka seitsemättä mittalusikallista kohti lisätä yksi **tasainen** teelusikallinen joko Riga-sikuria tai Mokka Standardia. Tämä määrä antaa kahville täyteläisen maun ja kauniin värin sekä vastaa vahvuudeltaan 10 lusikallista puhdasta kahvia. Kokeilkaapa, sillä tämä tapa on huomattavasti taloudellisempi kuin vanhojen sumppien keittäminen. Tuloksena on entistään parempi kahvi ja kahvin nautinto — jopa vatsannekin on tyytyväisempi.



Kerrataan vielä:

Puhdas pannu - Raikas vesi - Vältetään kiehuttamista - Sumpit pois

Ja Teidän kahvinkeittonne ei ole enää koskaan onnen varassa. OKA-kahvi Teidän keittämänänne on juomien kuningatar.



OKA-ystävillä on valinnan varaa

OKAn Arki-kahvi — taloudellinen ja riittoisa jokapäiväiseen käyttöön.

OKAn Santos-sekoitus — laadultaan astetta parempi »sunnuntaikahvia».

OKAn Sauna-sekoitus — paahtimossa valmiiksi jauhettu, aromitiiviiseen tölkkiin pakattu talouskahvi.

OKAn Kaisa-sekoitus — jo »entiseen hyvään aikaan» suosittu kahvisekoitus.

OKAn K.V.S.-sekoitus — paahtimossa valmiiksi jauhettu, aromitiiviiseen tölkkiin pakauttu nimikkosekoitus.

OKAn COLOMBIA-sekoitus — ensiluokkainen laatukahvisekoitus.



OKAn Mocca-sekoitus — todellinen pitopöytien kahvi.

... ja OKA-papu antaa Teille koko sydämensä

Oy Versalas